

MENU

RISTORANTE

La mission del ristorante Venti Punto Zero è quella di offrire ai nostri clienti un'esperienza culinaria unica, che celebra la diversità delle regioni italiane. Il nostro obiettivo è quello di creare piatti gourmet innovativi che abbiano radici nella tradizione italiana, ma con un tocco moderno e creativo.





ALLERGENI

In questo indice troverai tutti gli allergeni che saranno riportati in simboli vicino tutti i piatti presenti in questo menu.

ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi.



Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pesanti, anacardi e pistacchi.

LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie.

MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchi. capasanta, cozza, ostrica, patella, vongole, tellina ecc.

PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali.

SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale.

SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili.



CROSTACEI

Marini e di acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili.



Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati diversi.



LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari



SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda.



SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI 13

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc.



Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionati, pasta all'uovo.



MENU

ANTIPASTI

La nostra selezione di Antipasti, celebra la diversità delle regioni italiane attraverso l'utilizzo di ingredienti provenienti da ogni parte del paese. Il nostro obiettivo è quello di creare piatti gourmet innovativi ma che abbiano comunque solide radici nella tradizione italiana, con un tocco moderno e creativo.



VENTI PUNT ZERO

CARCIOFO ARROSTO_____10,00 €

Carciofo arrosto con la sua cenere, fonduta di pecorino romano DOP, guanciale del Cilento, olio al prezzemolo.

SANDWICH DI ALICI ______12,00 € ② ⑤ ⑥ ⑥
Sandwich di alici in crosta di mandorle, ripieno di provola di bufala affumicata, gel di limone.

Tagliatella di calamaro gazpacho di datterini salsa di mozzarella di

bufala, melanzana arrosto, olio al basilico

Tartare di tonno rosso, gel ginger soia, pesca percoca, olio al basilico, chips di alga fritta, polvere di alga.



MENU

PRIMI

La nostra selezione di primi piatti è un omaggio alle venti regioni d'Italia, con prodotti di stagione, provenienti da tutta Italia. Il tuo viaggio tra i sapori comincia da qui!



VENTI PUNT Q ZER() Viaggio tra i gapo

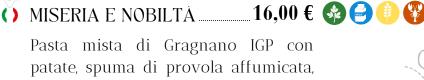


Fagottino ripieno di peperoncino verde di fiume, salsa di mozzarella di bufala riduzione di pomodorino

bufala, riduzione di pomodorino datterino, olio al basilico, pomodorino confit.



Tagliolino all'uovo, cacio, pepe, primizie di stagione.



patate, spuma di provola alfumicata, scampi porcupin, polvere di crostacei, olio al basilico.

(i) PROFONDO ROSSO ______20,00 € (iii) Riso vialone Nano Riserva San

Massimo, estrazione di gambero rosso a freddo, confettura di limoni e vaniglia, quenelle di gambero rosso, olio al basilico.

NON CHIAMATELA NERANO......25,00 € Spaghettone di Gragnano IGP, crema di zucchine, stracciata di bufala, astice in oliocottura, ristretto di astice, chips di zucchine.

VENTI PUNT (ZER()

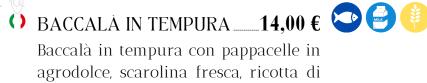
MENU

SECONDI

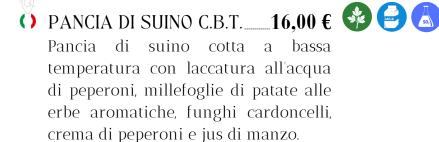
I nostri secondi sono il frutto di un'attenta ricerca delle migliori materie prime, partendo prima dalla qualità del prodotto stesso, fino allo studio delle migliori tecniche di trasformazione. Il nostro obiettivo è quello di creare piatti gourmet innovativi che abbiano radici nella tradizione italiana, ma con un tocco moderno e creativo.

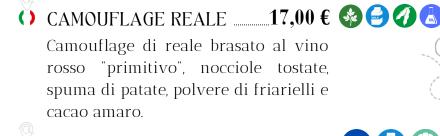


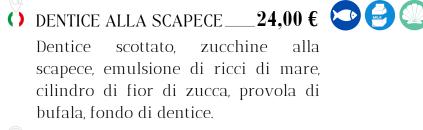
VENTI PUNT ZER()

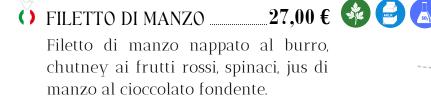


bufala.











M N U

DOLCI

I dolci al Venti Punto
Zero sono un piacere sia
alla vista che al palato.
Creatività e culto
estetico, si incontrano
con la bontà di materie
prime genuine e di
grande qualità, esaltate
dalla tecnica e dalla
sapienza dei nostri
giovani Chef.



VENTI PUNT ZER() Viaggio tra i gapori BABA' DELLA TRADIZIONE....9,00 € () (2) (6) (1)

Babà della tradizione, crumble di basilico e mandorle, crema inglese agli agrumi e quenelle di gelato al rum.

TARTELLETTA ARACHIDI E CARAMELLO

Tartelletta agli agrumi, croccantino agli arachidi, caramello salato, namelaca alla vaniglia, cioccolato bianco.

. 10,00 € 🔘 🔒 🏮 🕡